

とっておきの熊野 山村の暮らし体験講座 その二十二

『熊野の番茶作り』

～おいしい番茶の秘訣を学ぶ～

実施日：平成 20 年 5 月 3 日

場所：熊野市紀和町湯ノ口

参加者：男性 1 名、女性 7 名

前日の雨も上がり爽やかな五月晴れのなか、福山幸夫さん（紀和町湯ノ口）のお宅を訪ねて『熊野の番茶作り』の講座を開催いたしました。

今年は、四月になってから春らしい暖かい日が続き、雨も程よく降ったので例年より少し早く茶摘みができる状態で、絶好の日和となりました。

講座の初めに福山さんが出来たての新茶を淹れてくださいました。香りと味を楽しみながら、福山さんに一番茶と二番茶の違いや、お茶の栽培にこだわりをもっていること、福山さんが子どもの頃のお茶摘みの様子などのお話をうかがいました。その後、新茶を使ってお茶の炒り方を実演していただくと、新茶の良い香りが辺りに広がり、参加者の皆さんも早くお茶を摘んでみたいという思いを駆り立てたようでした。



今回、初めて茶摘みを体験する人もおられ、今日の番茶作りを楽しみにして心待ちにしていたそうです。茶畑に移動をして福山さんから芽の摘み方を教わり、一時間ほど茶摘みをしました。腰につけたかごが一杯になり、入らなくなって 2 杯目のかごを使う人もいました。

午後からはお茶の炒り方、揉み方の説明を受け、福山さんに実演していただきました。そして各自がお茶を炒り、手揉みに挑戦です。実際に自分で茶葉を炒ると薪を使うため、煙が目にし沁みたり熱かたりします。焦がさないように鉄釜にいった茶葉を底から混ぜます。葉や茎のつやがなくなり全体がしんなりとしたら火から下ろし、むしろの上での手揉みをします。力を入れてしっかりと揉んだら各自が持ち帰り、天日でよく乾かせば新茶の出来上がりです。





参加者の方から「番茶作りがこんなに手間がかかり、大変な作業だとはじめて知りました。」「のどかな景色の中で貴重な体験ができ、心が豊かになったような気がします。」などの感想をいただき、講座は終了しました。

福山さんに番茶作りを教えていただくのは今回で4年目となりました。いつも快く番茶作りを受け入れていただき、親切にさせていただくおかげでこの講座に参加した人は必ず熊野の番茶ファンになってくれます。

毎日何気なく飲んでいる番茶ですが、茶葉を手摘みするのは時間もかかり、根気のいる作業で、摘んだ茶葉を炒り、揉んだりする作業も労力を使います。こうして手間をかけ時間をかけて作られる番茶の味は、作る人の気持ちが伝わるから、毎日おいしく飲めるのだと感じました。



以上